WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIEJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 13 Października 1881 roku. № 41 1 (13) Października 1881 r.

Oszustwo handlarzy przy kupnie i sprzedaży koni.

W żadnéj gałęzi handlu nie ma tyle złéj wiary i oszustwa, co w handlu zwierzętami domowemi; im więcéj wad zwierzę posiada, tém zręczniéj sprzedawca je ukrywa, i nieraz ani najdokładniejsza znajomość rzeczy, ani doświadczenie i przezorność nie uchronią nabywcy od sideł zręcznego oszusta. Z drugiéj zaś strony nierzadko się zdarza, że handlarz nabywszy zwierzę zdrowe, lecz zapłaciwszy zbyt drogo, lub przekonawszy się, iż zrobił wybór nieodpowiedni, wywołuje sztucznie wady lub oznaki chorobliwe, aby zmusić sprzedawcę do zwrotu pieniędzy.

Z tych to powodów opiszemy niektóre podstępy i oszukaństwa używane przez handlarzy.

1. Koller czyli wartogłów u koni jest chorobą długotrwałą bezgorączkową, która się objawia paroksyzmami rzucania się i wielką niespokojnością. Używanie takich koni do wierzchu lub zaprzęgu jest niebezpiecznem.

Handlarze, przed sprzedażą, utrzymują konia wartogłowego o głodzie, tak aby po przybyciu do stajni nabywca przekonał się naocznie, że koń ma chęć do jadła, czyli jak się wyrażają, że koń jest „żarty.“ Przed sprzedażą na długi czas karmią go otrębami i w ogóle pokarmami, niewiele miejsca w żołądku zabierającemi, a żołądek utrzymują w stanie wolnym. Nakłówają nieznacznie nadkopycie tak, aby za uciśnieniem korony koń okazał nadzwyczajną czułość, albo uciskają nadkopycie błotem opatrzonym w ostre ćwieki, sprawiając tym sposobem dokuczliwe cierpienie korony. Przy sprzedaży starają się obchodzić z koniem jak najostrzéj, i dla tego w czasie przejeżdżania, czy to w zaprzęgu lub pod wierzchem, handlarze sami téj próby dokonywają, dając zwierzęciu wszelką swobodę i wolność tak, że w miarę dowolnych zachceń konia, powodują lejcami i udają jakoby sami podobnego postępowania ze strony konia wymagali. Jeżeli np. przy przejeździe koń chce iść w prawo, to handlarz powoduje na pozór lejcem jakoby on sam rzeczywiście kierował go w prawo. Wystrzegają się cofania konia w tył, nawet w razie potrzeby. Nigdy nie używają mocnéj uprzęży, utrzymują konia cierpiącego na wartogłów w ciemnéj stajni dla tego, żeby koń przy wyprowadzaniu, ujrzawszy nagle dzienne światło, stał się wesołym, a przy przeprowadzeniu trzaskają silnie z bata, dla uczynienia konia rzeźkim. W zimie utrzymują konia wartogłowego w ciepłych stajniach, a podczas mrozu zwykle przedstawiają kupującemu. Niekiedy smarują podogonie olejkiem terpentynowym lub zapuszczają pod skórę drobne tłuczone szkło. Wszystkie te i tym podobne operacye wykonywają dla pobudzenia konia, uczynienia go czułym i uważnym w czasie rewizyi odbywanéj przez kupującego.

Niekiedy handlarz nabywca, nie będąc zadowolony z kupna konia, używa sposobów, ażeby kupione zwierzę przedstawić jako cierpiące na wartogłów, i tym sposobem zmusić sprzedającego do zwrotu pieniędzy.

W tym celu zadaje do wewnątrz substancye odurzające, ubiera konia w ciasną uprząż i przeznacza go do takiéj pracy, do któréj koń nigdy nie był używanym, robi umyślnie obrażenie głowy, kaleczy nielitościwie szranki, wkłada w ucho drobny szrót, lub wlewa drażniące płyny, aby tym sposobem zmusić konia do ciągłego poruszania głową i bezustannego niepokoju i t. p. Jeżeli nie możemy poddać takiego konia dłuższéj obserwacyi, to należy przy badaniu zwrócić uwagę nawet na drobiazgowe okoliczności, szczególniéj, jeżeli objawy wartogłowu są niewyraźne i niedające pewności co do udeterminowania choroby, i tak: Koń zaprzęgowy nie będąc przyzwyczajony do jazdy wierzchowéj, nie zechce od razu chodzić pod siodłem i przeciwnie, gdy koń chodził poprzednio w pojedynkę, a potém zakłada się w parę, trójkę lub czwórkę, albo gdy koń chodził z lewéj, a założony będzie z prawéj strony, to takie niestosowne i raptowne zmuszanie konia przyczynić się może do objawów pozornego kolleru.

Karmienie bobem lub żytem, jeśli koń nie był do nich przyzwyczajony, stanowiska zaduchliwe, ciasne, brak należytego światła, niestosowne obchodzenie się ze zwierzętami i t. p. okoliczności mogą nieświadomego w błąd wprowadzić, iż koń istotnie cierpi na wartogłów.

W celu przekonania się czy koń, którego mamy w podejrzeniu, nie cierpi na koller, potrzeba przejechać go aż do zmęczenia, zwracać baczną uwagę na jego ociężałość i chód dowolny wbrew woli kierującego, uważać pilnie czy nadkopycie nie jest obrażone, a jeżeli dostrzeżemy zranienie, niezwracać uwagi na tłómaczenie handlarzy, że koń z powodu niestosownego okucia zatratował się.

Gdy handlarz w celu udania konia za cierpiącego na koller, zranił ucho lub włożył jakie ciało obce, w takim razie konie nie pozwalają na rewizyę tego organu. Uprząż ciasna przyczynia się do utrudnionego odpływu krwi od głowy, sprawia rodzaj odurzenia, a tym sposobem daje powód do objawów cechujących wartogłów koński.

2. Dychawica. Chorobę tę zwaną u pospólstwa podpaleniem, handlarze łagodzą następującemi środkami: upuszczają krew, za pokarm przeznaczają otręby pszenne i w ogóle pokarm nieodymający i mało miejsca w żołądku zajmujący, zadają lekarstwa przeczyszczające, oraz tłuszcze, np. olej lniany, rzepakowy, słonecznikowy, oliwę, masło, a przy oględzinach nigdy nie przepędzają konia aż do zmęczenia. Jeżeli handlarz nie jest zadowolony z kupna, w takim razie stara się sztucznie wywołać dychawicę przez zadanie pokarmu rozdymającego, zakładanie ciasnéj podpinki i spędzenie konia do zmęczenia.

3. Nosacizna. Choroba końska zaraźliwa, nieuleczona, udzielająca się ludziom, u których śmiercią się kończy. Handlarze starają się ukryć chorobę przez wstrzymanie wypływu z nozdrzy, przez wstrzykiwanie do nosa przedmiotów ściągających, przez wprowadzenie do nosa głęboko gąbki, nasmarowanie tłuszczem brzegów nozdrzy, częste oczyszczanie odpływu z nosa, przez wyrzynanie gruczołu podszczękowego i t. p. Na odwrot, jeżeli handlarz nie jest zadowolony z kupna, w takim razie stara się nadać koniowi pozory choroby przez wprowadzenie wgłąb jamy nosowéj obcego ciała, np. pęczka pakuł, który powoduje ropienie i wypływ śluzu z nozdrzy.

4. Narów, inaczéj uporem przezwany, jest chorobą peryodycznie się objawiającą; jest następstwem cierpienia mózgu i objawia się przez krnąbrość i upór. Z narowem spotkać się możemy nie tylko u koni zaprzęgowych, ale i wierzchowych; te ostatnie dla

jezdźca są niebezpieczne, gdyż w napadzie paroksyzmu o nieszczęście przyprawić mogą.

Choroba ta, prawie niemożliwa do uleczenia, przy kupnie rzadko daje się dostrzedz, ponieważ objawia się w paroksyzmach. Dla tego to handlarze, w czasie, w którym spodziewają się paroksyzmu, zwierząt takich na sprzedaż nie wystawiają. Gdy zaś handlarz zakupił konia jeszcze surowego, nieujeżdżonego lub niewytresowanego i nie jest z kupna zadowolony, wówczas dręczy konia różnemi sposobami, aby przedstawić, że koń jest narowisty, i tym sposobem zmusić sprzedawcę do zwrotu pieniędzy.

Nie należy uważać za narów zatrzymywania się koni, przyzwyczajonych w pewném miejscu do popasu, ani płochliwości koni młodych, lękliwych i t. p.

Konie dzikie, z natury złośliwe, z trudnością dające do siebie przystąpić, można poskramiać, odurzywszy je jedną uncyą chloroformu. Po przebudzeniu czyli ocuceniu, potrzeba natychmiast wyszczotkować konia i zgrzebłem wydrapać, głaszcząc go i przemawiając łagodnie, następnie zaraz przejechać lub osiodłać. Gdy jednorazowe użycie chloroformu nie wpłynęło na poskromienie uporu, w kilka dni toż samo powtórzyć wypada, a najdzikszego konia tym sposobem można obłaskawić.

5. *Fistula karkowa* inaczéj *mrzycą* zwana. Handlarze tają tę wadę przez założenie szerokiego nagłówka, a w innych częściach ciała fistuły zalepiają smołą, woskiem lub urobioném na gęsto błotem. *(D. n.)*

O mleczarstwie podług Labezjus'a,

nauczyciela mleczarstwa w Dessau (opracowane podług naszych stosunków krajowych i dla gospodyń wiejskich).

(Dalszy ciąg. — Patrz Nr. 48).

§ 10. *Robienie masła.*

Masło zawiera około 80% tłuszczu. Resztę jego składu chemicznego stanowią woda, sole mleka, twaróg, farbnik i twory wonne. Tłuszcz jego składa się ze zmiennych ilości stearynu, palmitynu i oleinu. (W naukowém słownictwie chemiczném kończą się na *ina* i *yna* nazwy tych tylko tworów organicznych, które są alkaloidami. Np. morfina, strychnina, kafeina. Przetwory obojętne zakończone w języku francuzkim na *in* (ine) odróżnia język francuzki rodzajem męzkim od alkaloidów na *in* zakończonych. Tak powinno być i w języku polskim, a zatém ten benzyn, gliceryn, stearyn, i ta kafeina, morfina i strychnina).

Śmietaną zdatną na masło pierwszego gatunku jest tylko śmietanka mleka najlepszego, zebrana w pierwszych 12 godzinach. Zebrana późniéj lub sposobem odśrodkowym zawiera nadto mleka i dostarcza dobrego masła, ale drugiego gatunku albo pospolitego.

Śmietana kwaśna zbierana w różnym czasie, naprzykład w ciągu tygodnia, daje masło podrzędnéj jakości, jeżeli nie była utrzymana w nizkiéj ciepłości.

Na funt masła trzeba dwie kwart śmietanki najlepszéj, a 3 kwart miernie tłustéj. Robiąc masło z tłustego mleka kwaśnego zamiast ze śmietany trzeba 14 do 15 kwart mleka na 1 funt masła. Najwięcéj masła daje mleko od drugiéj połowy sierpnia do grudnia, najmniéj od kwietnia do czerwca. Robienie masła ze śmietanki lub śmietany jest gospodarniejsze niż robienie go z mleka. To ostatnie jest niełądem i zamieszaniem, które nie przynosi oszczędności w czasie ani robocie, a daje produkt mniéj pewny i doskonały niż pospolite rozdzielenie mleka na jego części.

Ciepłością najlepszą do robienia masła jest 12 st. Réaum. Wyższa nie szkodzi, dokąd nie przekracza 24 st. R. W téj ciepłości jest niezbędne skupienie kulek maślanych. Utrzymanie ciepłości 12 st. R. nadaje się do większéj części potrzeb domowych. Utrzymanie jéj w lecie jest łatwe; trudniejsz ém natomiast w zimie za pomocą pieców pospolitych. Wielką ich wadą jest nadmiar pracy, któréj potrzebują przez palenie w każdym z osobna. Gdzie dosyć dużą jest przestrzeń, potrzebująca ogrzania, tam najoszczędniejszém pod względem opału i pracy jest rozprowadzanie ciepłego powietrza z jednego centra spólnego do wszystkich miejsc mających być ogrzanemi. Rozprowadzanie to jest nieustającą we dni ani w nocy wymianą powietrza ogrzanego za zimne. Oczywistém jest, że nieustanne jednostajne ogrzanie wszystkich części mieszkania i miejsc pracy ręcznéj wówczas tylko jest korzystne, jeżeli służy do większéj i pożyteczniejszéj czynności. Leniwe próżniaki mogą się kulić i tulić w zimnie i od czasu do czasu tylko ogrzewać przy ognisku.

W miejscach jednostajnie ogrzanych są najlepszemi maślnice metalowe. W miejscach nierówno ogrzanych trzeba pozostać przy maślnicach drewnianych, które powolniéj stygną niż metalowe.

W miejscach jednostajnie ogrzanych nie ma kłopotu z utrzymaniem w maślnicy ciepłości potrzebnéj. Przeciwnie gdzie ciepłość jest zmienna i śmietana nie ma ciepłości potrzebnéj, tam trzeba jedną jéj część ogrzać na 20 do 24 st. dla zmieszania jéj z resztą styglejszą. W lecie trzeba w takich miejscach studzić maślnicę lodem. Dodawanie lodu wprost do śmietany jest złe.

Masło trzeba zgromadzać, kiedy powstały jego kulki wielkości główek szpilkowych. Przez dalsze bełtanie śmietany pomnaża się ilość masła kosztem jego jakości, bo twarogiem. Od powstałego masła trzeba maślankę gęstém sitem metalowém odcedzić i masło zgromadzone na godzinę w spokoju zostawić, aby powoli i równo stężało. W tym celu dobrze jest umieścić je na czystym, grubym papierze pergaminowym. W godzinę potém urabia się masło i rozgniata dla wydzielenia z niego maślanki. W końcu czyści przez mycie go dotąd wodą wśród przegniatania, dokąd woda mętnieje i bieleje. Opóźnianie się w przerobieniu i wymyciu masła o 10 lub więcéj godzin, np. aż będzie przerobiony drugi nabój maślnicy, jest złe. Im przedniejsze masło być ma, i im lepszy materyał na nie użyty zostaje, tém mniéj można opóźniać roboty potrzebne w téj produkcyi.

Przy zachowaniu potrzebnéj czystości można z mleka krów zdrowych i dobrze żywionych mieć w każdym czasie masło pierwszego gatunku czyli stołowe. Masło to sprzedaje się w stanie niesolonym i najdaléj w 3 dni po zrobieniu go. Przez ten czas utrzymuje się go w ciepłości nizkiéj, blizkiéj zera. Maślanka zawiera 0,3 do 0,7 masła.

§ 11. *Farbowanie, pakowanie i przewóz masła.*

Farbowanie masła w porze zimowéj jest o tyle dobre o ile jest żądane i czyni masło pokupniejszém. Gdzie ten przypadek nie zachodzi i spożywcy wolą masło białe, ale niefałszowane obcemi farbnikami, tam szkoda dla małéj liczby nieznawców ryzykować zepsucie masła przedniego farbnikami kupnemi i niepewnemi. Masło zimowe może być za mało żółtawe, byle miało woń przyjemną, właściwą przedniemu masłu świeżemu, miękkość należytą w ciepłości pospolitéj i smak przedni, a uzna je każdy znawca wyrobem przednim. Krowy wreszcie żywione sianem z traw młodych, dostając trochę marchwi dają z téj karmy mleko, dostarczające żółtego masła.

Masło przednie najlepiéj jest ładować i przesyłać w pudełkach papierowych lub blaszanych, wyłożonych grubym papierem pergaminowym i mieszczących każde dokładnie najwyżéj 5 kilogramów masła. Zależnie od żądania spożywców przedniego masła mogą pudełka być połfuntowemi, jedno i dwufuntowemi lub mieścić w sobie najmniejsze 250 gramów, większe 500, jeszcze większe 1 kilogram. Największe dla składów, sprzedających masło małemi dawkami, mogą mieścić w sobie 5 kilogramów.

Przewóz masła przedniego powinien być ile możności spieszny i odbywać się w porze gorącéj wieczór, w nocy i rano, zanim nastanie ciepłość, w któréjby się masło roztopiło.

Pudełka na masło przednie powinny mieć boki prostolinijne, aby z nich masło za pomocą papieru pergaminowego dobrze wyjąć można. Pudełko powinno być tanie, aby bez potrzeby nie podwyższało ceny masła.

Masło przeznaczone na późniejszą potrzebę zostaje solone. Na 100 fnt. masła używa się 2, najwyżéj 5 fnt. soli, ile możności drobnoziarnistéj. Masło soli się po zupełném oczyszczeniu go z maślanki. Sól należy wymieszać z masłem dopiero wówczas, kiedy się większa jéj część rozpłynęła. Przesadzanie masła solą jest niepotrzebne i psuje jego smak. Zamiast przesadzania solą służą prostsze środki do zachowania mu jego zalet, mianowicie:

1) Zamiast napełniać beczkę masłem różnego wieku, lepiéj jest zastosować wielkość naczyń do każdorazowéj ilości masła, napełnić to naczynie, zamknąć i oznaczyć na pokrywie dzień i miesiąc napełnienia i ilość masła w naczyniu w funtach lub kilogramach. Mylném jest twierdzenie, jakoby rzetelność w kupiectwie nie popłacała. Ona popłaca umiejącym ją sprzedać. Ludzie nierzetelni pragną rzetelności drugich osób i umieją ją cenić, chociaż się sami na nią zdobyć nie mogą.

2) Kto masło w małych ilościach skupuje i potrzebuje niém napełnić większe naczynie, niech je przerobi na jednorakie. Staranność w oczyszczeniu naczynia, jeżeli potrzeba, przez wyługowanie na gorąco, następnie wymycie, wysuszenie i nakoniec wysypanie mielutką, mączkowatą solą należy do dobrego ładowania masła. Każdą warstwę trzeba ugnieść mocno, aby nie było miejsc próżnych i odlać wodę, która wycieka.

3) Lepszemi od beczek walcowatych są paczki drewniane tak spojone, aby je łatwo rozebrać i napowrót z ich części złożyć można. Boki tych paczek mogą być haczykami łączone w paczkę. Naczynie téj budowy łatwo jest rozebrać, wymyć, wysuszyć i napowrót złożyć. Przed wgniataniem do niego masła należy je wyłożyć grubym papierem pergaminowym. Każda taka paczka powinna mieć napis, wiele funtów lub kilogramów masła w niéj się mieści i z jakiego czasu jest jéj masło. Wówczas nabywca pierwéj sprzeda lub zużyje masło wcześniejsze, nie dozna zawodu i nie zrobi go nikomu.

Otwieraniem wielkiéj beczki codzień i wybieraniem częstém z niéj małéj ilości masła psuje się masło, jełczeje przesiąkłe w szpary i dziurkowatości naczynia i zaraża dobrą resztę. Na tym nieładzie bezwzględnie nikt nie zyskuje, a tracą wszyscy.

Poręczność zapakowania odrobiny za 5 kopiejek, czy wielkiéj ilości za setki rubli czyni towar o wiele pokupniejszym. Staroświecka niezgrabność niemiecka jest wzorem mniéj godnym naśladowania niż dowcip i dobry gust francuzki. Towar dobry, ale źle przedstawiony i niezdarnie przesłany zniechęca nabywcę tak samo jak niezdarzona lichota. Żaden szczegół w opakowaniu, przesyłce i odpakowaniu, oszczędzający czasu lub miejsca w przewozie i wyładowaniu nie jest obojętny.

Cukrzenie, saletrowanie i t. p. zaprawki masła są są zbyteczne i odstręczające. Pierwszeństwo przed wszystkiemi sztuczkami mają czystość, porządek i rzetelność. One mają swoją wartość i cenę w porównaniu do nieładu, nieczystości i szechrajstwa, dla osób umiejących sprzedać wszystkie zalety swego towaru. Źle jest przeceniać swój towar; jeszcze gorzéj jest marnować towar dobry i mimowolnie protegować przez to lichotę.

(d. n.)

ROZMAITOŚCI.

Robienie masła i sera w wielkim rozmiarze. Postępowanie amerykańskie w przerabianiu w wielkim rozmiarze w Pensylwanii mleka na masło i ser jest następujące:

Mleko dostawione do mleczarni fabrycznéj rolników stowarzyszonych zostaje zlane do długich a płytkich kadzi, żeby się w nich śmietana oddzieliła od mleka. W środku każdéj kadzi znajduje się rura, mająca około 7 centymetrów średnicy, w któréj stoją cieńsze rurki. W rurki te puszcza się zimną wodę za pomocą machiny parowéj. Woda ta służy do ostudzenia mleka, aby się śmietana dobrze oddzieliła i całkowicie na wierzch wypłynęła. Zmiana ta następuje w ciągu trzech do czterech godzin. Po upływie tego czasu wypuszcza się mleko z kadzi przez odwarcie kurka dolnego, a zostawia w niéj śmietanę.

Pozostałą śmietanę spuszczają do maślnic, mających 111 garncy czyli 100 galonów wnętrza. Maślnice te wprawia machina parowa przez pół godziny w ruch obrotowy, nie tyle szybki ile jednostajny. Powstałe masło zostaje oddzielone i na stołach walcami przegniecione. Robota ta mogłaby być maszynową, gdyby nie doświadczenie, że ręcznie wykonana jest lepszą.

Mleko jałowe wypuszczone z kadzi odpływa do serowni do kadzi blaszanych, w których rurami zawierającemi wodę ciepłą rozgrzaną i podpuszczką zaprawione zostaje. Powstały twaróg umieszczają w skrzynkach mieszczących każda 35 fnt., zgniatają go i utrzymują przez miesiąc w składzie. Po upływie tego czasu jest ser dojrzały i dostaje się na targi. Pierwsza tego rodzaju serownia miała w pierwszym roku swego istnienia 15 naśladowniczek w saméj Pensylwanii. Założenie przerabiającéj dziennie 1100 garncy czyli 1000 galonów mleka kosztuje od pięciu do siedmiu tysięcy rubli. Niewiadomo jaki będzie wpływ tych zakładów na konsumcyę mleka w miastach, tudzież jakie będzie dalsze powodzenie tych fabryk. Obecnie żalą się te zakłady na niedostatek dostarczonego im mleka i twierdzą, że dla niedostatku materyału nie mogą swéj fabrykacyi należycie rozwinąć. Europa nie okazuje ochoty naśladowania téj fabrykacyi, choć nie brak w niéj żuław, mogących dobrze żywić wielkie ilości krów dojnych.

Trucie myszy i szczurów. Próby trucia myszy i szczurów mieszaniną ciała tłustego lub siekanki mięsnéj z węglanem barowym czyli z węglanem baryty okazały się bardzo pomyślnemi. Rzeczone gryzy jedzą chętnie powyższą mieszaninę, która rychło paraliżuje czyli otrętwia ich nogi tylne i następnie śmierć sprowadza. Trutka ta nie ma woni ani smaku. Dla tego ma prócz zalet swoją stronę odwrotną. Przy zakładaniu jéj w polu i lesie trują się prócz myszy, gołębie, wiewiórki, zające, psy, koty i lisy, tudzież wrony i inne ptactwo. Twierdzenie jakoby drób nie jadł ciasta lub mięsa zatrutego solą barową, przeczę stanowczo mocą mego doświadczenia przed 30 laty. Dla pozbycia się szczurów w stajni założyłem w niéj ciasto zatrute solą barową, przypadkiem dostało się do stajni dwoje kurcząt. Skoro je spostrzeżono wygnano je ze stajni. W kilkanaście minut potém zdechły ze wszystkiemi oznakami zatrucia solą barową.

Rodzimy czyli kopalny węglan barowy jest złą trucizną, trzeba używać sztucznie wytworzonego przez działanie węglanem ługowatym na wodny roczyn chlorku lub saletranu barowego. Węglan barowy sprzedawany w składach przetworów lekarskich jest sztuczny i zdatny do trucia.

Węglan barowy jest trucizną dla tego lepszą od fosforu i sublimatu, że nie ma woni ani smaku i jest tańszy. Na jeden funt mąki zbożowéj trzeba ćwierć funta węglanu barowego. Sól ta jest bowiem wiele cięższa od kredy lub marmuru.

Widoki cen żyta w porównaniu do cen pszenicy. Twierdzenie, jakoby cena żyta dla tego była niższą od ceny pszenicy, że żyto jest mniéj pożywne, twierdzenie to jest mylne. Pszenica zawiera o 1,8% więcéj tworów białkowatych niż żyto. Za to jest ona o 1,6% w mączkę uboższa od żyta. Pod względem ilości i jakości otrębów są sobie te dwa zboża równe.

Mąka pszenna, ale nie żytnia nadaje się do przedniejszego pieczywa. Dodatek cukru, mleka, masła i jaj nie ulepsza mąki żytnéj tak, aby mogła służyć zamiast pszennéj. Prawdopodobnie upowszechniło się żyto w klimatach północnych z dwóch przyczyn więcéj niż pszenica. Najprzód udaje się ono na roli piaszczystéj, niedosyć urodzajnéj i suchéj dla pszenicy. Powtóre nie wymarza tak łatwo jak pszenica.

Z wyjątkiem roli piaszczystéj, dá się przez dostateczne nawiezienie i osuszenie każda uzdatnić dla pszenicy. Niektóre odmiany pszenicy dają nawet w ziemiach miernie piaszczystych, byle mocno nawożonych tak dobre plony pszenicy jak żyta.

Anglicy i Francuzi nie chcą chleba żytniego. W miarę postępu dobrego bytu wzrasta żądanie mąki pszennéj w krajach żytnich. Na odwrot po krachu wiedeńskim wzrosł nagle odbyt na

mąkę żytnią. W ogóle i pomimo wahań stopnia dobrego bytu w wieku bieżącym wzrosło w nim użycie mąki pszennéj o wiele więcéj niż żytniéj. Użycie téj ostatniéj zmniejsza się w porównaniu do użycia mąki pszennéj. Już nietylko żołnierz francuzki uważa czarny chleb razowy za właściwszy na karmę dla zwierząt niż na pożywienie dla ludzi. Żebrak miejski lekceważy taką jałmużnę, zmienia jéj przeznaczenie i sprzedawszy ją kupuje sobie chleb biały za pieniądze z niéj uzyskane. Wszystkie rozprawy Liebiga i innych uczonych, obraniające chleb czarny są daremne. Uczeni mogą co chcą wygadywać na mniejszą pożywność przedniéj mąki pszennéj, ona znajduje powszechniejsze zastosowanie niż mąka z wierzchnich warstw ziarna, mniéj biała i bogatsza w twory białkowate. Cena żyta zbliża się wówczas do ceny pszenicy, kiedy nieurodzaj żyta w Rossyi nie pozwala jéj zaopatrzyć niém targi krajów północnych. Yankesi produkują mało żyta. Dostarczycielami i konsumentami tego zboża są tylko północne kraje europejskie. Przeciwnie dostarczycielami pszenicy są wszystkie kraje uprawne a urodzajne. Produkcya pszenicy jest powszechniejsza niż żyta, ale konsumcya pierwszéj jest powszechniejsza niż drugiego i wzrasta, kiedy konsumcya żyta zmniejsza się z postępem dobrego bytu.

Żyto pozostanie zawsze zbożem ludności uboższéj, korzystniejszém dla swych konsumentów niżeli może być pszenica. Ceny jego nie mogą ani spaść niżéj jego wartości pożywnéj, ani podnieść się nad tę miarę, bo się porządkują z jednéj strony potrzebą tańszéj żywności, z drugiéj ilością żyta, jakiéj postęp rolnictwa w Rossyi dostarczyć może.

Niemiecka pszenica lipcowa. W księztwie Anhalt w dobrach Biendorf wychowano pszenicę, która w użyteczności dla Niemiec przewyższa odmiany angielskie. Pszenica ta dojrzewa wcześnie. Żniwo jéj przypada przed nastaniem pory słotnéj. Plenność jéj wynosi w dobrych gruntach 18 do 20 szefli z morga. Mąka z niéj nie ustępuje w niczém mące z pszenic angielskich. Prawdopodobnie wystąpi ona rychło w naszych składach nasion.

Sprawozdanie tygodniowe.

Bank kredytowy Donimirski, Kalkstein, Łyskowski i Sp. w Toruniu.

Toruń dnia 8 października 1881 r.

Na początku tygodnia mieliśmy zimne a nocami nawet mroźne powietrze, potém temperatura się ociepliła, a w końcu tygodnia mieliśmy piękne, łagodne powietrze.

Stałe usposobienie z zeszłego tygodnia utrzymało się i w tym tygodniu, chociaż spekulacya nie doprowadziła do większych obrotów. W Nowym-Yorku z początku wielka spekulacya zapanowała na pszenicę, w końcu przecież nastąpiła reakcya. Przy końcu tygodnia notowano za pszenicę loco dol. 1,53, na październik dol. 1,54$\frac{3}{4}$, na listopad dol. 1,57$\frac{3}{4}$ za buszel w stosunku do dol. 1,53$\frac{1}{4}$, dol. 1,53$\frac{3}{4}$ resp. dol. 1,56$\frac{?}{4}$ za buszel, za mąkę dol. 6,50 w stosunku do dol. 6,20., za kukurydzę 75 cts. do 76 cts. za buszel przed 8 dniami. Wywozy w ostatnim tygodniu wynosiły z portów atlantyckich do Anglii 150,000 kwr. w stosunku do 207,500 kwr., do kontynentu 70,000 kwr. w stosunku do 40,000 kw., z Kalifornii do Anglii 80,000 kw. w stosunku do 60,000 kw., razem 300000 kw. w stosunku do 307,500 kw. pszenicy. Wywozy kukurydzy wynosiły do Anglii 73,500 kw. w stosunku do 94,000 kwr., do kontynentu 20,000 kw. w stosunku do 7,500 kwr., razem 93,500 kwr. w stosunku do 101,500 kw. w tygodniu poprzednim.

Zapasy kontrolowane wynosiły na głównych placach Unii:

24 września 1881	19,750,000 b.	pszenicy	i	26,000,000	b. kuk.
17 września 1881	20,250,000 b.	pszenicy	i	24,500,000	b. kuk.
10 września 1881	19,800,000 b.	pszenicy	i	24,000,000	b. kuk.
25 września 1880	15,000,000 b.	pszenicy	i	19,200,000	b. kuk.

Na targach angielskich płacono za dobrą pszenicę cokolwiek wyższe ceny; również na płynące ładunki obroty były większe. Na targach prowincyonalnych francuzkich dowozy były słabe a notowania cokolwiek się podniosły. Na placach portowych znośna panowała tendencya. Na giełdzie terminowéj paryzkiéj początkowo na skutek zwyżki nowojorkskiéj kursa cokolwiek się podniosły następnie przecież znowu się obniżyły. W Belgii i Hollandyi był dobry interes konsumcyjny przy pełnych cenach. Nad Renem i w południowych Niemczech był interes ograniczony. W Austryi i Węgrzech zaofiarowanie było skromne a popyt wielki. Na placach średnio i północno-niemieckich dowozy były małe i płacono wysokie ceny. Na placach portowych nadbaltykich dowozy zboża rossyjskiego jako i polskiego były obfite, skutkiem czego interes eksportowy był ożywiony.

Na naszym placu dowozy były dobre. W ogóle mocna panowała tendencya i chęć do kupna była dobra. Ceny przeszłotygodniowe stale się utrzymywały.

Płacono za 1000 kilogr.

Pszenica tranzito	115—137 fun.	185—230	Mrk.
„ krajowa pstra	123—128 „	205—220	„
„	129—131 „	225—230	„
Pszenica jasna	123—128 „	220—230	„
„	129—137 „	23[illegible]—235	„
Żyto tranzito	115—128 „	155—170	„
„ krajowe	115—123 „	160—170	„
„	128—130 „	170—175	„
Jęczmień ruski		130—150	„
„ krajowy		140—155	„
Owies ruski		135—150	„
„ krajowy		145—155	„
Groch na paszę		140—160	„
„ kuchenny		165—180	„
„ Victoria		170—200	„
Rzepak grubo ziarnisty		240—250	„
Rzepik		215—245	„
Rydz (lnica)		200—210	„

W Hamburgu na okowitę interes był ożywiony, ponieważ brak gotowego towaru był dość wielki.

Płacono za okowitę kartoflaną bez beczki 47$\frac{1}{2}$ mr., w beczkach tel quel 49 mrk. Za okowitę włącznie beczek kontraktowych.

loco	53	co odpowiada franko Alexandrowo po potrąceniu wszelkich kosztów i wartości beczki za wiadro 80 proc.	kop. 1,56	przy kursie 210.
na wrzesień-paźdz.	50$\frac{1}{4}$		„ 1,47	
na paźdz.-listopad	48$\frac{1}{2}$		„ 1,41	
na listopad-grudzień	47$\frac{1}{2}$		„ 1,36	
na grudzień-styczeń	47$\frac{1}{2}$		„ 1,36	
na kwiecień-maj	45		„ 1,25	

Dzisiejsze kursa berlińskie.

Rossyjskie banknoty	218.65	Mrk.
Pszenica paździer.	244.00	„
Pszenica kwiecień maj	235.00	„
New-York	153,00	„
Żyto loco	194.00	„
październik	186.74	„
październik-listopad	178.50	„
kwiecień-maj	168.50	„
Olej rzepakowy, październik listopad	[illegible]2.80	„
kwiecień-maj	55.20	„
Okowita loco	57.10	„
październik	56.30	„
kwiecień maj	54.20	„

W drukarni Gazety Warszawskiéj, ulica Długa Nr. 557. — Дозволено Цензурою.—Варшава, 1 (13) Октября 1881.